SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 20 DE MARZO DE 2005

Turismo 12

ROCAS DE FUEGO

Un viaje a los tiempos remotos de la Era Triásica en un recorrido por los murallones rojos del Parque Nacional Talampaya

Hostería rural en Los Cardales



Descanso con vida al aire, piscina y un jardín que invita a reposar en una hamaca con buena lectura. Desde allí, visitas a la reserva ecológica de Otamendi, vuelos en globo o parapente, cabalgatas a la vera del río Luján y paseos en bicicleta. Y si los huéspedes lo desean, clases de tango, yoga y gimnasia. Esa es la propuesta de Las Fraulis, una hostería rural con reminiscencias de casco colonial, a una hora del centro de la Ciudad de Buenos Aires. Para completar un día sencillamente intenso en esta hostería, después de la cena se puede disfrutar de una buena película traída desde casa para verla en la videocasetera, o elegir alguna por DirecTV. Las Fraulis está ubicada junto a una ruta muy angosta y poco transitada que nace de la Panamericana. La zona es muy verde y proliferan las quintas de fin de semana y los campos sembrados. La tranquilidad –objetivo máximo del lugar– está garantizada de varias maneras. Por empezar, no se admite la visita para pasar el día sino que hay que alojarse. De esta forma el tope máximo de personas que disfruta de este predio de menos de una hectárea es de apenas doce visitantes. Tampoco se permite venir con menores de doce años, ya que los dueños consideran que no hay instalaciones para garantizar su entretenimiento. En total hay seis pequeñas habitaciones dobles que dan a una galería en forma de L que bordea la piscina. Cada una tiene aire acondicionado, calefacción para el invierno, televisión y baño privado. Y quienes deseen no desconectarse totalmente del mundanal ruido tienen una vía de escape por Internet.

Se llega por el Acceso Norte (Ramal Campana). Después de Escobar hay que pasar dos puentes más y bajar de la autopista en Río Luján e ir hacia la izquierda rumbo a Los Cardales, por la Ruta Provincial Nº 4 (no figura en los mapas). Unos cinco kilómetros más está la entrada a Las Fraulis. El alojamiento cuesta $ 65 por persona, incluyendo la media pensión, sin bebidas. Agregar una comida sale como máximo $ 15. Reservas al teléfono 02322-492297. E-mail: *lasfraulis@argentina.com* - Sitio web: *www.lasfraulis.com.ar*

Estancia en San Miguel del Monte



A una hora de la Ciudad de Buenos Aires, en las afueras de San Miguel del Monte, la estancia San Pablo ofrece un fin de semana campestre en una mansión de estilo art nouveau construida en 1890, en medio de un parque diseñado por el paisajista francés Carlos Thays. Los techos de la casona de tres plantas son de chapa inglesa. En el interior, las paredes del comedor están revestidas con roble de Eslavonia, y en la biblioteca unos antiguos sillones invitan a la lectura junto a la chimenea. En los cuartos, el antiguo esplendor de esta estancia, que en el siglo XIX tenía 3 mil hectáreas, reluce en las camas y lámparas de estilo, bajo techos de cinco metros de altura. Pero quizá lo que más deslumbra a los huéspedes son los ventanales con vista al frondoso parque que rodea el casco. La especialidad de Thays era mezclar las especies autóctonas con otras de origen exótico que tuvieran un gran valor estético. En la estancia, el resultado es una proliferación de palmeras egipcias como en un oasis, palmeras pindó de Entre Ríos, magnolias europeas y araucarias chilenas. A lo largo de los 15 kilómetros de boulevares arbolados que rodean el casco aparecen hileras de plátanos y casuarinas que forman verdaderos túneles vegetales. Lo ideal para compenetrarse con el ambiente de campo es salir a caballo –incluido en el precio del alojamiento– para recorrer las arboledas, los bosquecillos de talas y acacias, y las lagunas que existen en la zona. En cuanto a los precios, con IVA incluido, la habitación doble con desayuno y baño privado cuesta $ 170, y con baño compartido, $ 146. El precio de la media pensión es de $ 26 (en este caso por persona) y la pensión completa $ 60 (sin las bebidas). Un día de campo con almuerzo y actividades cuesta $ 80. Todas estas tarifas incluyen el IVA y corresponden al período marzo-diciembre. También se puede ir sólo a comer. Los huéspedes disponen de bicicletas, caballos, cancha de tenis y una piscina en verano. La estancia está en el km 101 de la Ruta 215, en San Miguel del Monte (al sur de Cañuelas). Reservas. Tel.: 4314-2429/7255 - E-mail: *reservations@ceace.com.ar* - Sitio web: *www.chacrasdesanpablo.com.ar*

Juegos criollos en Open Door



A menos de una hora del centro de Buenos Aires, la chacra El Rancho ofrece una opción económica para pasar un día de campo en familia, con asado, clases de bailes folklóricos, y juegos de larga tradición gauchesca como la taba, el sapo y la herradura. Además se sirve un desayuno muy casero, y se organizan campeonatos de truco y cabalgatas al aire libre. El Rancho también cuenta con una granja educativa para los chicos. Durante un día de sol puede haber más de un centenar de personas, pero en las seis hectáreas hay espacio suficiente para todos. Después del desayuno comienza el recorrido por los distintos lugares de interés, como la antigua pulpería y la casa del casco original (El Rancho), cuyas gruesas paredes de adobe datan de más de un siglo atrás. Quien lo desea puede ordeñar una vaca y saborear *in situ* el resultado. Los desafíos a los diversos juegos se suceden a lo largo de todo el día, mientras que en la pulpería muchos se trenzan en apasionados campeonatos de truco. En la cancha de fútbol, a veces se arma algún picadito. Los chicos también se suman a los juegos y disfrutan además de un generoso espacio verde donde corretean a gusto entre los árboles. El día de campo cuesta $ 30. Este precio incluye un desayuno a las 10 con pan de grasa, dulce de leche y manteca casera; los juegos de campo; a las 12, empanadas libres acompañadas por el canto de un guitarrero; a la 13.15, asado completo, mesa de ensaladas, postre (helado o arroz con leche), y bailes folklóricos; a la tarde, paseos a caballo y en carros; a las 16.30, un grupo folklórico y a las 17 la merienda (tortas fritas con mate cocido). Las bebidas y el café también están incluidos en el precio. Para casamientos se cobra $ 40 por invitado. A los grupos de colegio se les cobra $ 13 por alumno, con todo incluido. Para llegar en auto hay que tomar el Ramal Pilar de la Panamericana; Ruta 8 (12 km); Ruta 6; Ruta 192, donde se dobla a la izquierda en dirección a Luján, hasta el km 8,5. El Rancho queda a mano izquierda. Son 68 km desde Buenos Aires. También se llega por la Autopista del Oeste hasta Luján, y en la bajada siguiente a la que dice “Basílica” hay que salir de la autopista y tomar la Ruta 192 hacia la derecha. Son 8,5 km hasta El Rancho. Se debe llamar antes de ir a los tel.: 02323-496267 o 15-5-307 0120/122.

Casa de campo en Tandil



En la ciudad bonaerense de Tandil, la casa de campo Las Acacias ofrece descanso y confort en una antigua casona criolla del siglo XIX que albergó el primer tambo de la ciudad. Tiene el aljibe, la infaltable galería abierta al tranquilo jardín, el piso en damero de granito y los techos bordeados con cenefa de chapa recortada. La influencia de las casas de campo europeas se refleja en el hermoso jardín de invierno vidriado donde el huésped puede tomar un té o disfrutar en silencio de la buena lectura, antes o después de nadar en la piscina. Desde cualquier punto de la casa se capta el exuberante verde que la rodea. Una pared de ligustro, pinos y eucaliptos rodea el predio de tres hectáreas. Las Acacias está al pie de la Sierra de las Animas, en una zona de casas muy espaciadas, junto al campo de golf, al que el huésped tiene libre acceso. Las cinco habitaciones de Las Acacias dan a la galería con vista al parque. Cada cuarto tiene TV por cable y una videocasetera para quienes deseen seleccionar alguna película en la completa videoteca de clásicos del cine. Desde Buenos Aires son 331 kilómetros. Se debe tomar la autopista Ricchieri, luego la Ruta 205 y después la Ruta 3 para empalmar con la Ruta Provincial Nº 30 a la altura de Las Flores. Una vez en Tandil, tomar la Ruta Nacional 226 hasta la Av. Falucho, doblar por esa avenida y seguir hasta Av. Brasil. Las Acacias queda en Brasil 642. Y los precios son los siguientes: la habitación doble con desayuno cuesta $ 150. La cena cuesta $ 28 más la bebida. Los precios incluyen IVA. Reservas en Buenos Aires: 4567-6531. E-mail: *posadalasacacias@yahoo.com* - Sitio web: *www.posadalasacacias.com.ar*

El muy oriental Spa Mantra

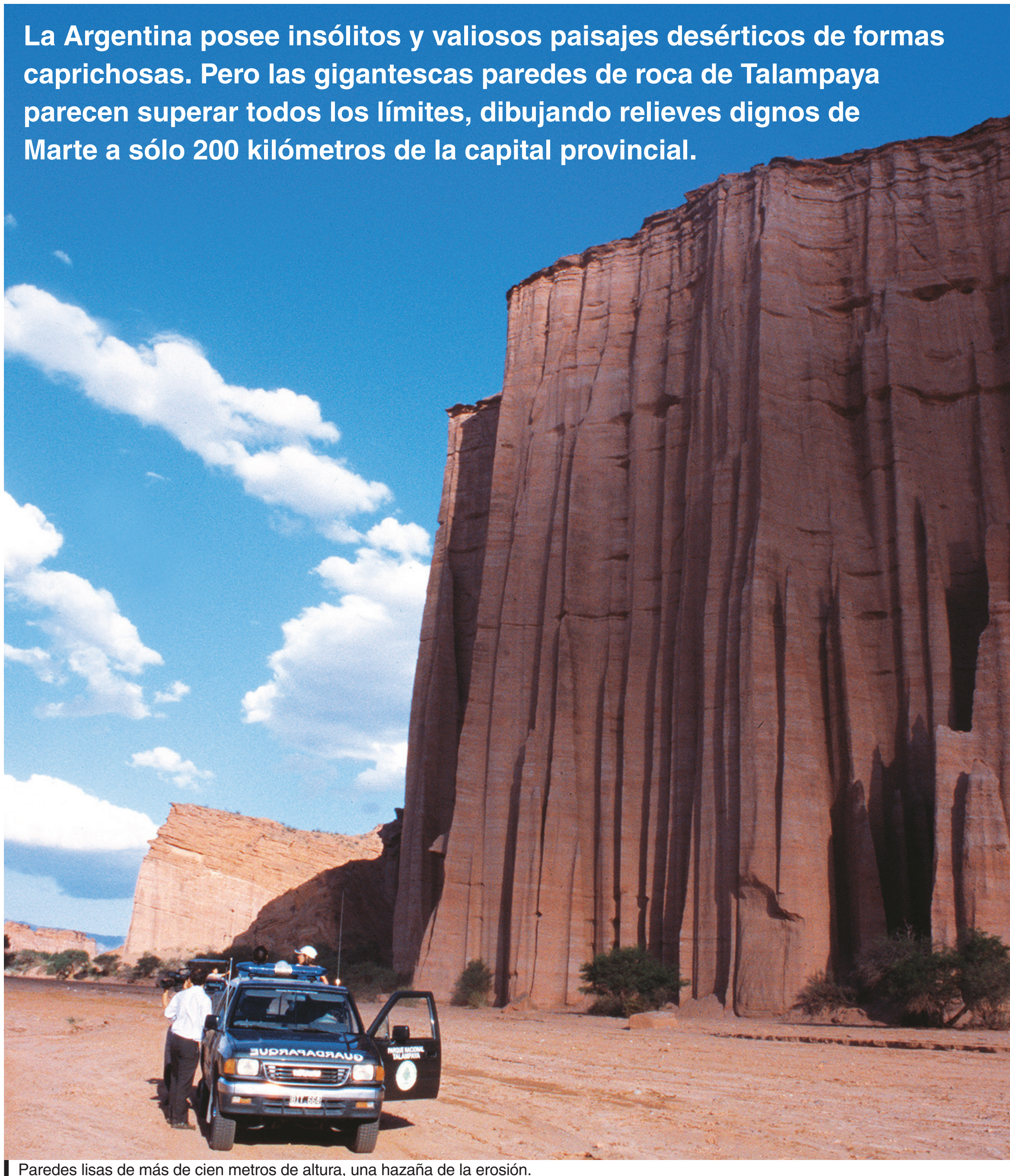
Del otro lado del río, en la vecina República Oriental del Uruguay, el Spa Mantra de Punta del Este ofrece, como parte de un amplio menú, combinación de ancestrales terapias de Bali, Japón y Tailandia, masajes energizantes, aromaterapia, técnicas con aceites y hierbas naturales, y tratamientos de belleza. Por la calidad de sus servicios acaba de ser nombrado como el único miembro de The Leading Spas of the World Ltd. en América latina. Reservas en Buenos Aires: 4372-2943. Sitio web: *www.mantraresort.com*

El fuego petrificado

TEXTO Y FOTOS
DE GRACIELA CUTULI

La Argentina posee insólitos y valiosos paisajes desérticos de formas caprichosas. Pero las gigantescas paredes de roca de Talampaya parecen superar todos los límites, dibujando relieves dignos de Marte a sólo 200 kilómetros de la capital provincial.

El sol cae a pico sobre el paisaje desértico, y el zonda se cierne sobre los relieves rocosos desgastando aún más las formas ya trabajadas por siglos de vientos y aguas. Hoy es un mundo mineral e inerte, un fuego petrificado en formas que desafían la imaginación, pero este paisaje árido fue hace miles de años un mundo cálido, envuelto en un clima húmedo y aguas abundantes. Fue antes de que la tierra se plegara para formar la Cordillera de los Andes: como en una selva tropical, helechos, lianas y altos árboles servían de refugio a grandes animales acuáticos y terrestres, que una vez desaparecidos –el cambio climático fue catastrófico para ese paraíso de vegetación y fauna– dejaron sin embargo una huella que llegaría hasta el futuro. Talampaya es, por eso, un auténtico paraíso para geólogos y paleontólogos: en las entrañas de este cañón se encuentran numerosos fósiles –los importantes descubrimientos hacen que el Parque Nacional sea parte de la llamada Ruta de los Dinosaurios, que se extiende por San Luis y el Valle de la Luna, en San Juan– y las propias paredes de roca son para quienes saben leerlas como un libro abierto sobre las edades de la Tierra.



Paredes lisas de más de cien metros de altura, una hazaña de la erosión.

UNA VENTANA AL PASADO A diferencia de otros importantes yacimientos arqueológicos o de riqueza paisajística, el Parque Nacional Talampaya es de fácil acceso, ya que sólo unos 230 kilómetros de ruta lo separan de la capital riojana. Por eso es posible elegir visitas cortas, con ida y vuelta en el día, o bien circuitos más largos, que incluyen pernocte en el Parque Nacional, siempre con la condición de estar acompañados por guías: en esta zona protegida no es posible apartarse de los lugares permitidos, para no dañar las reservas de fauna y flora, y todos los circuitos deben hacerse con alguien especializado que acompañe a los visitantes.

Si se lo viera desde arriba, el conjunto del Parque Nacional –que forma una sola cuenca con el Valle de la Luna, y merece ser integrado en una visita conjunta– es un vasto cordón conocido como Sierra de los Tarjados, de entre 1500 y 2000 metros de altura, donde el agua cavó pacientemente enormes surcos por donde hoy pasean los visitantes: ahora el agua ya no existe, salvo cuando alguna precipitación crea una aguada temporaria y aporta algo de humedad a la perpetua aridez de la región, pero el río Talampaya grabó para siempre ese cañón sobre la superficie de la tierra riojana. Recorrer a pie ese laberinto de paredes y farallones de piedra, que superan los 100 metros de altura, es una experiencia impresionante: como viajando en el tiempo, a medida que se avanza hacia el interior del Parque aumentan la soledad y el silencio. Parecen entonces remontarse también los siglos, a la vez que se descubren las numerosas huellas que dejaron los habitantes de estas regiones en tiempos remotos. El clima templado y extremadamente seco, con gran amplitud térmica y escasas lluvias, facilitó la preservación de esos testimonios del pasado, que hoy constituyen una de las grandes riquezas del sistema de Talampaya. Un nombre quechua, que procede de la conjunción de las palabras "tala" (árbol autóctono), "ampa" (río) y "aya" (algo extinguido). En otras palabras, Talampaya significa "río seco del tala".

VISITANDO EL CAÑON A lo largo del lecho seco del río Talampaya se levantan imponentes paredes de piedra, de gran altura, como el conjunto de formaciones situadas en el centro del cañón que se conocen como El Partenón, El Ascensor, Los Balcones o La Chimenea, una canaleta gigantesca horadada con infinita paciencia por el deslizarse del agua de lluvia. Aquí la altura de las paredes alcanza los 140 metros, algo más que en el sector conocido como La Catedral, otro de los relieves emblemáticos del Parque. En La Catedral se distinguen varias formaciones, que recuerdan respectivamente a un Púlpito (una saliente de roca erosionada por el agua y el viento), el Perfil de Cristo o el Rey Mago, una rara formación natural que semeja realmente la figura de una persona montada en un camello. A pesar de la aridez reinante, hay espacio también en el interiordel cañadón para un bosque de algarrobos, molles y chañares, algunos de los árboles más característicos de la región.

Por doquier, el paisaje es rojo: rojo por la roca, rica en minerales ferrosos cuya oxidación les da ese color, y rojo por el sol siempre presente, que a medida que baja tiñe el horizonte de fuego. Las paredes de piedra ofrecen, sin embargo, en sus distintos estratos, diferentes tonalidades y texturas que revelan el modo en que fue formándose el terreno, con sucesivas sedimentaciones pero también capas de origen eruptivo.

Lo mismo sucede en el paraje conocido como Los Pizarrones, al que se llega tras recorrer una pequeña quebrada: aquí se suceden numerosos petroglifos, a lo largo de unos 15 metros de rocas planas. También se encontraron manifestaciones de arte rupestre, y utensilios de uso cotidiano.

Cuando hay más tiempo, como para un recorrido exhaustivo, se llega hasta el lugar conocido como la Ciudad Perdida, un laberinto de rocas y viejos cauces de arroyos situados en una gran depresión. Cerca de aquí, el Mogote Negro –una formación de roca basáltica, de ahí el "negro" del nombre– es otro de los símbolos de Talampaya. Quienes suban al Mogote Negro tendrán una de las mejores vistas que puedan imaginarse de las sierras que enmarcan el Parque Nacional.

PETROGLIFOS Y DINOSAURIOS En varios sectores del Parque se observan huellas de la presencia humana: petroglifos que representan hombres, pumas, guanacos, ñandúes; y morteros cavados en la roca (aunque la función precisa de estos instrumentos, tallados por las culturas

>>>



Dibujos realizados en la roca por las culturas indígenas que vivieron en el lugar.



La Chimenea, una larga hendidura que el agua de lluvia trazó como una canaleta gigante.


SECRETARÍA DE TURISMO DE LA NACIÓN

A lo largo de los siglos, la naturaleza fue esculpiendo las extrañas formas de piedra.

<<<

Ciénaga y Diaguita, entre los siglos III y X, aún es objeto de discusión entre algunos expertos). Sin embargo, Talampaya es un paraíso sobre todo para los paleontólogos en busca de dinosaurios: en esta suerte de "Jurassic Park" se encontraron los huesos del Lagosuchus Talampayensis, uno de los dinosaurios más antiguos que se conocen, y el esqueleto fosilizado del "Rioja Saurius", de unos 220 millones de años. Hace un par de años, se halló además los restos fósiles de diecisiete dinosaurios del Triásico superior, la misma época en que se estima vivió el Zupaysaurus, encontrado en 1996: este dinosaurio de aspecto feroz, con crestas en el hocico, fue apropiadamente bautizado con el nombre quechua del diablo, es decir, "zupay". Para ver estos y otros restos de importancia en la zona de Talampaya hay que complementar la visita al Parque Nacional con un paseo por el Museo de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de La Rioja, donde se preserva buena parte del patrimonio paleontológico encontrado en esta zona.

UN MUNDO VARIADO Aunque la aridez predominante puede prestar al engaño, Talampaya está lejos de ser un desierto. Entre las jarillas y retamas que conforman buena parte de la vegetación se ocultan las maras, ñandúes, guanacos, chuñas y zorros grises, entre otras especies de animales que se mimetizan con facilidad en el paisaje. Bien temprano por la mañana, o cuando cae la tarde y los animales ya se disponen al descanso, hay más posibilidades de un avistaje afortunado, aunque aves como las copetonas, aguiluchos, caranchos y martinetas se ven a toda hora. Hay que recordar que el intenso calor y la falta de agua favorecen la supervivencia de animales de hábitos nocturnos, así como de las especies que se refugian en cuevas, gracias a la menor temperatura del interior de la tierra. No es difícil ver lagartijas, pero también viven aquí reptiles menos inofensivos: entre ellos, la yarará chica y la vistosa –pero peligrosa– víbora de coral ✺

DATOS UTILES

Distancias. El PN Talampaya está situado a 1270 kilómetros de Buenos Aires. Se llega desde la capital riojana por la RN 38 hasta Patquía y luego por las RN 150 y RP 26, totalizando un recorrido de 230 kilómetros. Desde Chilecito, se accede por la RN 40 y RP 18, desde donde se empalma con la RP 26. El recorrido abarca unos 150 kilómetros.

Circuitos. Dentro del PN pueden realizarse tres recorridos. El Circuito 1, de 90 minutos de duración, permite cuatro paradas. Comienza en la puerta del parque, sigue el lecho seco del río Talampaya y sigue por Los Petroglifos, El Jardín Botánico, La Catedral y El Monje. Costo: $60. El Circuito 2, de tres horas, incluye el anterior y llega hasta Los Pizarrones y el desfiladero de Los Cajones. Costo: $120. El Circuito 3 dura cinco horas y media, con una caminata de dos horas y media, y llega hasta la Ciudad Perdida. Costo: $150.
Siempre en compañía de un guía, es posible recorrer en el parque otros circuitos alternativos, a pie o en bicicleta todo terreno.
Las excursiones, cualquiera sea la opción elegida, se contratan en el Parador de Parque, abierto diariamente de 8 a 18. El ingreso al PN es de $12, excursiones aparte. Hay que considerar que la tarifa de los circuitos internos es por grupo, de modo que el costo puede dividirse hasta por ocho personas. Los propietarios de vehículos 4x4 pueden ser autorizados para recorrer las áreas habilitadas, siempre acompañados por un guía, previo pago del 50 por ciento del costo de la excursión de cada circuito.

Informes. En Intendencia Nacional Talampaya: *talampaya@apn.gov.ar*, Tel. 03825- 470356.



El parque sólo se puede recorrer a pie, en bicicleta o vehículos todo terreno.

POR JULIAN VARSAVSKY


Ladrillos a la vista y sabrosas pastas en el Café de las Artes.

SAN ANTONIO DE ARECO *Gastronomía criolla*

Paladar gaucho

A 112 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires, el pueblo de San Antonio de Areco ha desarrollado una variada gastronomía donde se mezclan los más puros sabores criollos con la sofisticación de la cocina internacional. Un recorrido gourmet por algunos de los diversos restaurantes de este lugar tan gaucho y bonaerense.

Ya en las afueras de San Antonio de Areco aparecen los primeros indicios de que estamos en una zona eminentemente agroganadera: camionetas embarradas, silos cerealeros, molinos y mucha gente a caballo. Y al llegar a la zona de casas se descubren a simple vista numerosas casonas de estilo colonial que denotan siglos de antigüedad. Un reflejo lejano de la originaria cultura gaucha de Areco se observa, por ejemplo, en la vestimenta de muchos de sus pobladores, que lucen vistosos cintos, bombachas y chiripás. Otro aspecto donde todavía perdura una parte de la impronta gauchesca es en la gastronomía, un elemento fundamental de toda cultura.

En San Antonio de Areco hay 25 restaurantes y podría decirse que su gastronomía se divide en dos ramas. Por un lado está la tradicionalista, es decir, las parrillas, muchas de ellas ubicadas junto al río. Allí se sirven tablas de chacinados y empanadas como entrada, luego suculentos corderos y chivitos, y asados en general. La otra rama gastronómica sería la artesanal y casera, más orientada hacia la cocina internacional pero sin romper del todo la tradición criolla, ya que de lo contrario no sería aceptada por los locales.

PLATOS CRIOLLOS En una típica casa arequera –con aires coloniales, paredes de ladrillo a la vista y enormes ventanas que llegan casi hasta el techo–, está el Almacén de Ramos Generales, uno de los mejores restaurantes de comidas criollas del pueblo. Las paredes están decoradas con los objetos típicos de un viejo almacén de pueblo, como ser sifones antiguos, candados oxidados, botellas, ventiladores en desuso, herramientas de campo, rejas y una llamativa caja registradora de color plateado.

Como entrada el plato casi obligatorio es una picada con embutidos criollos: salame, queso, berenjenas y porotos en escabeche, papas fritas con albahaca y pasas con mayonesa ($ 7). Entre los platos a la parrilla se pueden pedir riñones a la provenzal ($ 6), tira de asado ($ 8), medallones de bife de lomo ($ 12), bondiola asada ($ 12) y trucha asada al limón ($ 15). En el menú también figuran especialidades de la casa como el conejo al verdeo con papas doradas ($ 15), muslo de pato encebollado con puré de papas ($ 18), y costillas de jabalí en salsa agridulce de cebolla, limón y miel, con puré de manzana ($ 18). Para los postres se sirven los clásicos pastelitos de membrillo ($ 1) y queso fresco con zapallo o higos en almíbar ($ 6). El Almacén de Ramos Generales queda en la calle Zapiola 143. Tel.: 456376.

COMIENDO PASTAS A San Antonio de Areco la gente viene por lo general a comer carne asada. Pero muchas personas se quedan varios días y tienen la necesidad de variar un poco. Pensando en este segmento del público se inauguró hace cinco años el Café de las Artes –especializado en pastas–, un agradable restaurante con mesas en la vereda. El decorado remite a la tradición campera, con ladrillos a la vista en las paredes, un antiguo teléfono de pared, una salamadra y farolitos a vela.

María Selum es una de las dueñas del Café de las Artes y también la encargada de preparar las sofisticadas recetas del lugar. Es una cocinera intuitiva que experimenta y crea sabores nuevos para sus salsas y rellenos de las pastas caseras. Un ejemplo de esas delicias son los agnolotis rellenos con lomo y condimentos. Y algunas de las salsas especiales son la de finas hierbas (bouquet, garnic y huevo de la Provence), y la salsa de azafrán con nuez. El plato preferido de la cocinera son los agnolotis rellenos de albahaca y calabaza, que se pueden acompañar con una salsa de remolacha con pollo y panceta.

El Café de las Artes ofrece una propuesta de alta gastronomía al estilo de los restaurantes de la zona de Palermo Hollywood en Buenos Aires, pero la gran diferencia es que aquí los platos cuestan casi la mitad. Una buena entrada podrían ser las empanadas caprese (tomate, albahaca y muzzarella), o también rellenas con ciruela, cebolla y queso. Entre las originalidades que se ofrecen están los ravioles negros de atún y calamar ($ 8), los ñoquis caseros con salsa de remolacha, panceta y cuadrata de pollo ($ 9) y los crêpes de hongos con salsa crema de hongos ($ 11).

Para los postres la especialidad son los crêpes, que pueden ser de manzanas verdes con nueces y crema ($ 4), o de higos en almíbar con crema de tamarindo ($ 5). El Café de las Artes queda en Bolívar 70.

DATOS UTILES

Cómo llegar: San Antonio de Areco queda a 112 kilómetros de Buenos Aires. Se debe tomar el Acceso Norte (Ramal Pilar) hasta la Ruta 8.
Dónde informarse: En la oficina de turismo de San Antonio de Areco (Blvd. Zerboni y Arellano) entregan un mapa que sirve para ubicar los talleres de los artesanos. Tel.: 02326-453165
Sitio web: *www.arecotour.com.ar*

EN LA OCHAVA En la esquina de Alsina y Alem hay una antigua casona de 1901 que hasta hace unos años fue un almacén de ramos generales, ahora reconvertido en un restaurante criollo. A La Ochava de Cocota se entra justamente por la ochava, a través de una puerta muy alta con un arco de medio punto en la parte superior. El restaurante tiene piso de madera y la ambientación incluye un mostrador con un techito de cenefa recortada como los que decoran las galerías en las casas de campo, un fonógrafo, radios antiguas y foto-murales históricos. Se trata de un restaurante criollo donde se sirven platos sencillos como ser una picada común con salame, queso, maní, palitos y lengüitas de papa ($ 7). O también una picada especial de salame, bondiola, queso, aceitunas, roquefort, morcilla, berenjenas al escabeche y champiñones ($ 15). Las empanadas cocinadas en el momento tienen un sabor muy especial, y pueden ser de carne picante, acelga a la crema o de panceta, ciruela y queso. Además hay tarta de puerro con panceta ($ 8), sorrentinos de ricota y pollo ($ 7) y panzottis de verdura ($ 7). Para los postres se puede pedir un tiramisú ($ 3) y panqueques con dulce de leche ($ 3).

A LA LUZ DE LAS VELAS
Uno de los lugares más agradables para ir a comer es el restaurante Abedul, ya que está en medio del verde de las instalaciones de un lujoso club deportivo. Allí los viernes y sábados se puede cenar en una terraza a la luz de las velas, o si no en el interior junto a grandes ventanales con vista al campo de golf. No se trata de un lugar tradicional arequero para comer parrilla, aunque de todas formas en los platos se utilizan ingredientes regionales para preparar recetas de cocina internacional. La tabla de quesos y fiambres para dos personas cuesta $ 8, y algunos de los platos principales son los sorrentinos de muzzarella y albahaca con fileto ($ 6), triángulos de calabaza con crema y ciboulette ($ 7), lomo con hongos entre papas y batatas ($ 14), tiritas de lomo a la cerveza negra con papas españolas ($ 13), matambrito de cerdo al verdeo y puré de batatas ($ 14). Para los postres, se puede elegir la mouse de menta granizada ($ 4,5) o también las peras al cabernet sauvignon con helado ($ 5). El restaurante Abedul queda dentro del San Antonio de Areco Country Club y ofrece almuerzos de martes a domingos y cenas los viernes y sábados. De lunes a sábados hay un menú ejecutivo que cuesta $ 9, incluyendo plato principal, bebida y postre. Tel.: 456352